la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de 2 chocolates

2h · 10 raciones · 591 kcal

Ingredientes

BASE

- **14** galletas de avena y chocolate
- **10** nueces
- **75 gr** de mantequilla

RELLENO

- **8** placas de gelatina
- **500 ml** leche
- **400 ml** nata
- **150 gr** de chocolate negro
- **150 gr** de chocolate con leche

DECORACIÓN

- Frambuesas
- Corazón de chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	9,3 g
Grasas	43 g
Hidratos	43 g
Fibra	5,2 g

Elaboración

1. Trituramos las galletas y las nueces
2. Añadimos la mantequilla fundida y mezclamos bien
3. Ponemos sobre la base del molde apretando bien para que no salga el relleno de chocolate
4. Dejamos endurecer en la nevera
5. Hidratamos 4 placas de gelatina
6. En un cazo ponemos 200 ml de leche y 200 ml de nata y calentamos sin llegar a hervir
7. Añadimos 150 gr de chocolate negro y mezclamos bien hasta integrar
8. Calentamos 50 ml de leche y añadimos la gelatina hidratada, mezclamos hasta disolver completamente la gelatina
9. Se lo añadimos a la mezcla de chocolate
10. Lo pasamos al molde y dejamos enfriar 2 horas en la nevera
11. Repetimos el mismo proceso con el chocolate con leche
12. Desmoldamos con cuidado y decoramos al gusto

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos